Índice

PT

Aconselhamos a ler atentamente este manual, que descreve todas as indicações para manter inalteradas as qualidades estéticas e funcionalidades do aparelho adquirido.

Para mais informações sobre o produto: www.smeg.com

1 Advertências

1.1 Advertências gerais de segurança

Danos às pessoas

- Este aparelho e as suas partes acessíveis tornam-se muito quentes durante o uso.
- Não toque nos elementos de aquecimento durante o uso.
- Mantenha as crianças com menos de 8 anos afastadas se não estiverem continuamente vigiadas.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Durante o uso não apoie no aparelho objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas.
- Desligue o aparelho depois do uso.
- Nunca tente apagar uma chama/incêndio com água: desligue o aparelho e cubra a chama com uma tampa ou com um cobertor à prova de fogo.
- As operações de limpeza e manutenção não devem ser efectuadas por crianças sem serem vigiadas.
- Providencie para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.
- Não modifique o aparelho.
- Não introduza objectos metálicos afiados (talheres ou utensílios) nas fendas.
- Nunca tente você mesmo reparar o aparelho ou sem a intervenção de um técnico qualificado.
- Se o cabo da alimentação eléctrica estiver danificado, contacte de imediato o serviço de assistência técnica que procederá à sua substituição.

Danos ao aparelho

- Nas partes em vidro não utilize detergentes abrasivos ou corrosivos (por exemplo, produtos em pó, removedores de manchas e palhas de aço).
- Utilize eventualmente utensílios de madeira ou plástico.
- Não se sente sobre o aparelho.
- Não utilize jactos de vapor para limpar o aparelho.
- Não obstrua as aberturas e as fendas de ventilação e de eliminação do calor.
- Não deixe o aparelho abandonado durante as cozeduras que possam libertar gorduras e óleos.
- Não deixe objectos sobre as superfícies de cozedura.
- Não utilize, em caso algum, o aparelho para aquecer o ambiente.

Para este aparelho

- Antes de substituir a lâmpada, assegure-se que o aparelho está desligado.
- Não se apoie ou sente sobre a porta aberta.
- Verifique que não fiquem objectos encaixados nas portas.

1.2 Responsabilidade do fabricante

O fabricante declina qualquer responsabilidade por eventuais ferimentos em pessoas ou danos em objectos, provocados pela:

- utilização do aparelho diferente da prevista;
- inobservância das prescrições do manual de utilização;
- modificação de qualquer peça do aparelho;
- utilização de peças de reposição não originais.

1.3 Finalidade do aparelho

- Este aparelho destina-se à cozedura de alimentos em ambiente doméstico. Qualquer outra utilização é imprópria.
- O uso deste aparelho é permitido às crianças a partir dos 8 anos de idade e às pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, supervisionadas ou instruídas por pessoas adultas e responsáveis pela sua segurança.
- O aparelho não foi concebido para funcionar com temporizadores externos ou com sistemas de comando à distância.

1.4 Eliminação

Este aparelho deve ser eliminado em separado dos outros resíduos (directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE). Este aparelho não contém substâncias em quantidades tais que possam ser consideradas perigosas para a saúde e para o ambiente, em conformidade com as directivas europeias em vigor.

Para eliminar o aparelho:

- Corte o cabo de alimentação eléctrica e retire o cabo juntamente com a ficha.

Tensão eléctrica

Perigo de electrocussão

- Desligue a alimentação eléctrica geral.
- Retire o cabo de alimentação eléctrica da instalação eléctrica.

- Entregue o aparelho aos centros adequados de recolha selectiva dos resíduos eléctricos e electrónicos, ou volte a entregar o aparelho ao revendedor no momento da compra de um aparelho equivalente, na razão de um para um.

Informe-se que para a embalagem do aparelho são utilizados materiais não poluentes e recicláveis.

- Entregue os materiais de embalagem as centros apropriados de recolha diferenciada.

Embalagens de plástico

Perigo de asfixia

- Não deixe sem vigilância a embalagem ou partes da mesma.
- Não permita que as crianças brinquem com os sacos de plástico da embalagem.

1.5 Chapa de identificação

A chapa de identificação indica os dados técnicos, o número de série e a marca. A chapa de identificação nunca deverá ser removida.

1.6 Este manual de utilização

Este manual é parte integrante do aparelho e deve conservá-lo íntegro e tê-lo sempre ao seu alcance durante todo o ciclo de vida do aparelho.

Antes de usar o aparelho leia atentamente este manual de utilização.

1.7 Como ler o manual de utilização

Este manual de utilização utiliza as seguintes convenções de leitura:

Advertências

Informações gerais sobre este manual de utilização, de segurança e para a eliminação final.

Descrição

Descrição do aparelho e dos acessórios.

Utilização

Informações sobre a utilização do aparelho e dos acessórios, conselhos de cozedura.

Limpeza e manutenção

Informações para a correcta limpeza e manutenção do aparelho.

Instalação

Informações para o técnico qualificado: instalação, colocação em funcionamento e teste.

Advertências de segurança

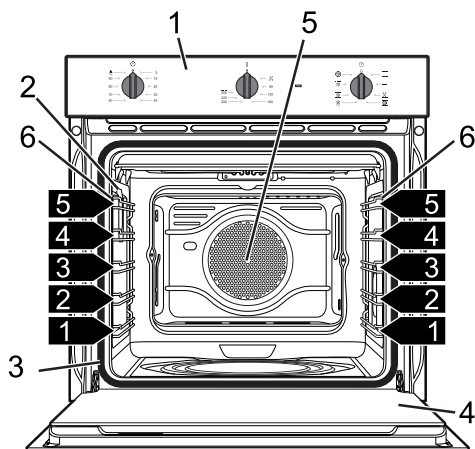
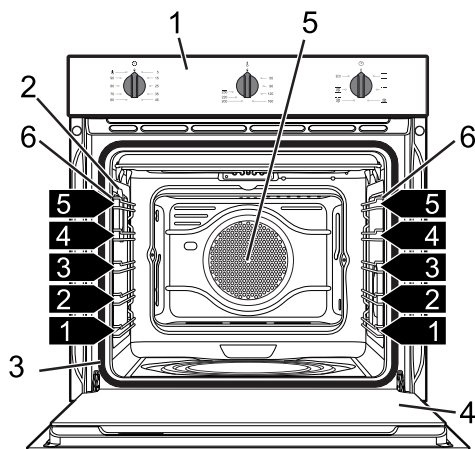
Informação

Sugestão

1. Sequência de instruções de utilização.

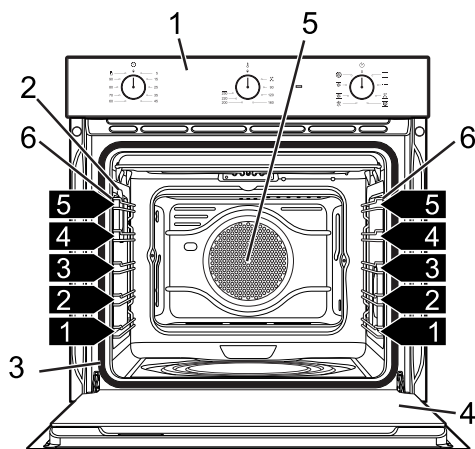
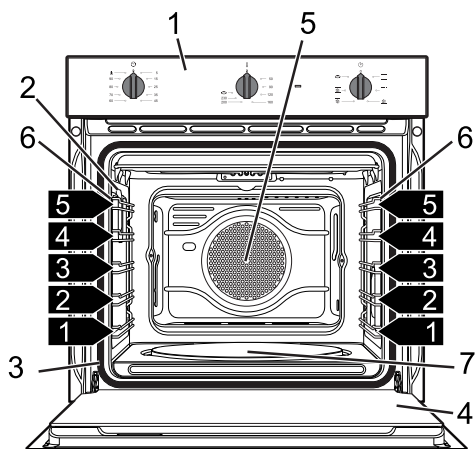
- Instrução de utilização individual.

2 Descrição

2.1 Descrição geral

Modelos multifunção

Modelos multifunção

Modelos com chapa para pizza

PT

1 Painel de comandos

2 Lâmpada

3 Vedante

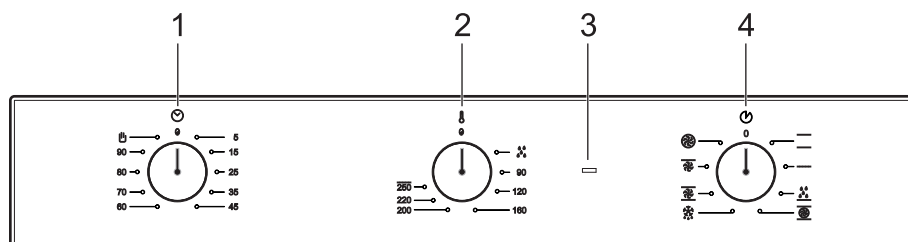
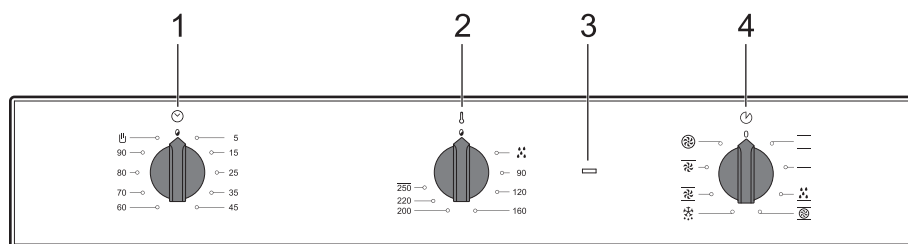
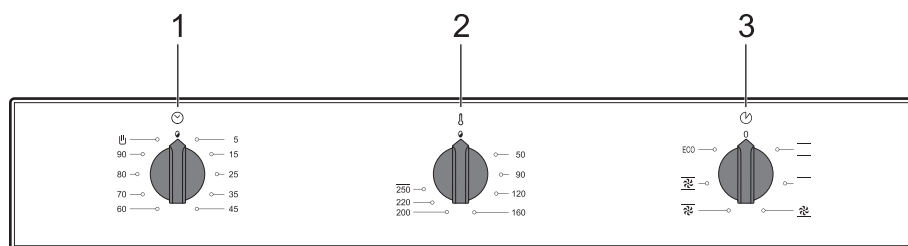
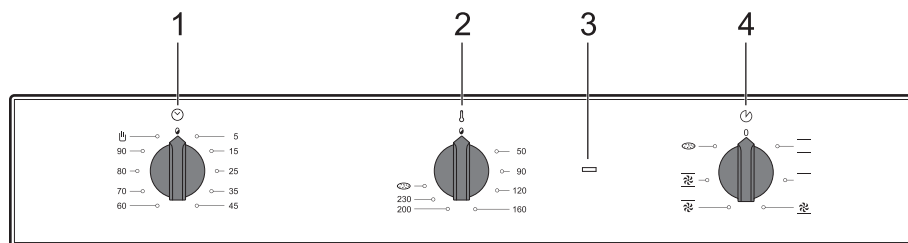
4 Porta

5 Ventoinha

6 Armações de suporte das grelhas/tabuleiro

7 Chapa para pizza

Prateleira da armação

2.2 Painel de comandos

Modelos multifunção

Modelos com chapa para pizza

Botão do temporizador (1)

Permite utilizar o temporizador contador de minutos ou realizar uma cozedura manual.

Botão de temperatura (2)

Através deste botão é possível seleccionar a temperatura de cozedura.

Rode o botão em sentido horário para o valor desejado compreendido entre o mínimo e o máximo.

Lâmpada indicadora do termóstato (3)

Acende-se para indicar que o forno está em fase de aquecimento. Apaga-se ao alcançar a temperatura. A ligação e o desligamento regular indica que a temperatura programada no interior do forno é mantida constante.

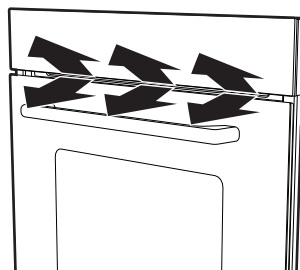
Botão de funções (4)

As diversas funções do forno são adaptadas às várias modalidades de cozedura. Após ter seleccionado a função desejada, ajuste a temperatura de cozedura através do botão de temperatura.

2.3 Outras partes

Prateleiras de colocação

O aparelho dispõe de prateleiras para a colocação dos tabuleiros e grelhas a várias alturas. As alturas de introdução devem ser entendidas de baixo para cima (ver 2.1 Descrição geral).

Ventoinha de refrigeração

A ventoinha refrigera o forno e entra em funcionamento durante a cozedura.

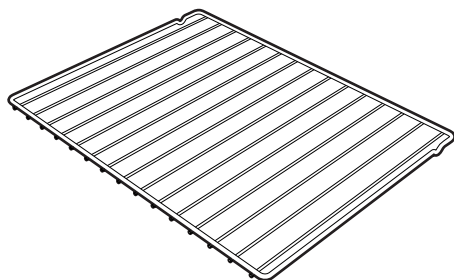
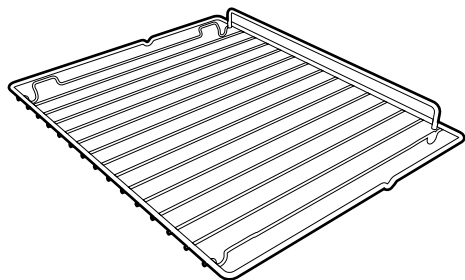
O funcionamento da ventoinha provoca um fluxo normal de ar que sai por cima da porta e que pode continuar por mais algum tempo mesmo depois de desligar o aparelho.

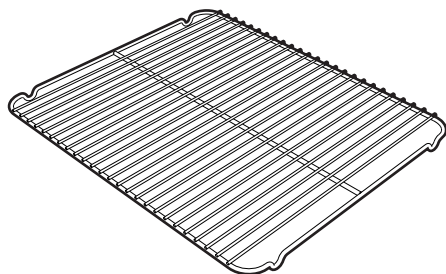
Iluminação interna

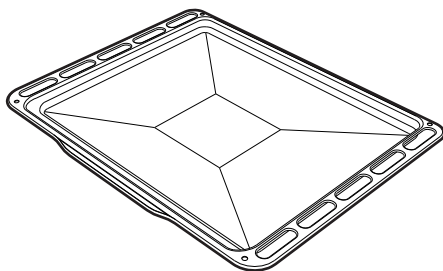
A iluminação interna do forno entra em funcionamento abrindo a porta (apenas em alguns modelos) ou quando é selecionada uma função qualquer.

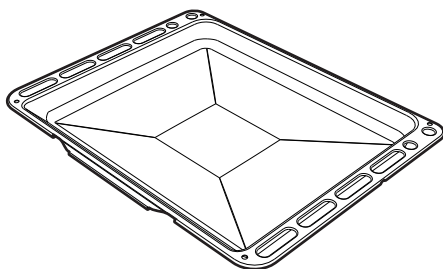
2.4 Acessórios disponíveis

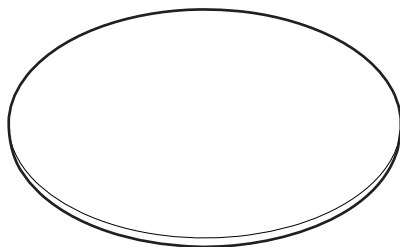
Em alguns modelos nem todos os acessórios estão presentes.

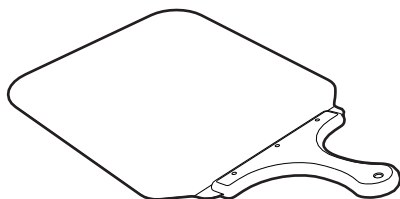
Grelha

Útil para apoiar recipientes com alimentos em cozedura.

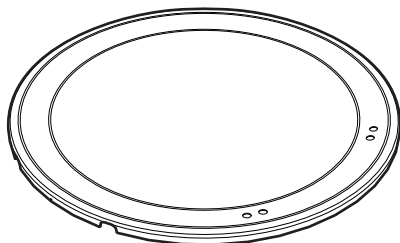
Grelha para tabuleiro

Deve ser apoiada sobre o tabuleiro do forno, útil para a cozedura de alimentos cuja gordura possa pingar.

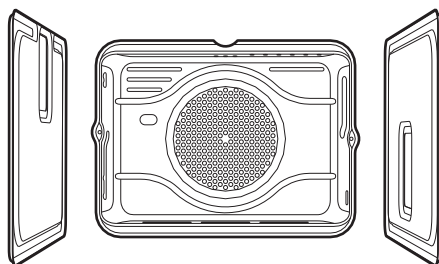
Tabuleiro de forno

Útil para recolher as gorduras provenientes dos alimentos colocados na grelha sobre ele.

Tabuleiro fundo

Útil para recolher as gorduras provenientes dos alimentos colocados na grelha sobre ele e para a cozedura de tortas, pizzas e bolos de forno.

Chapa para pizza

Desenvolvida especificamente para a cozedura de pizzas e derivados.

Pá para pizza

Útil para enfornar comodamente a pizza na chapa apropriada.

Tampa da chapa para pizza

Útil para cobrir a placa para pizza quando não for utilizada.

Painéis com autolimpeza

Úteis para absorver pequenos resíduos de gordura.

Os acessórios do forno que possam entrar em contacto com os alimentos são construídos com materiais que respeitam as disposições das normas em vigor.

Os acessórios originais fornecidos ou opcionais podem ser pedidos nos centros de assistência autorizados. Utilize apenas acessórios originais do fabricante.

3 Utilização

3.1 Advertências

Temperatura elevada no interior do forno durante a utilização

Perigo de queimaduras

- Mantenha a porta fechada durante a cozedura.
- Proteja as mãos com luvas térmicas durante a movimentação de alimentos no interior do forno.
- Não toque nos elementos de aquecimento existentes no interior do forno.
- Não deite água directamente nos tabuleiros muito quentes.
- Não permita que as crianças se aproximem do forno durante o funcionamento.

Temperatura elevada no interior do forno durante a utilização

Perigo de incêndio ou explosão

- Não vaporize produtos de spray nas proximidades do forno.
- Não utilize ou deixe materiais inflamáveis nas proximidades do forno.
- Não use loiças ou recipientes de plástico para a cozedura dos alimentos.
- Não introduza no forno latas de conservas ou recipientes fechados.
- Não deixe o forno abandonado durante as cozeduras que possam libertar gorduras ou óleos.
- Retire do compartimento do forno todos os tabuleiros e grelhas não utilizados durante a cozedura.

Utilização não correcta

Riscos de danos nas superfícies esmaltadas

- Não cubra o fundo do compartimento de cozedura com folhas de papel de alumínio ou de estanho.
- Se quiser utilizar papel para forno, ponha-o numa posição que não atrapalhe a circulação do ar quente no interior do forno.
- Não apoie panelas ou tabuleiros directamente sobre o fundo do compartimento de cozedura.
- Não deite água directamente nos tabuleiros muito quentes.

3.2 Primeira utilização

1. Remova as eventuais películas protectoras no exterior ou no interior do aparelho e dos acessórios.
2. Remova as eventuais etiquetas (à excepção da chapa com os dados técnicos) dos acessórios e do compartimento de cozedura.
3. Remova e lave todos os acessórios do aparelho (ver 4 Limpeza e manutenção).
4. Aqueça o aparelho vazio à máxima temperatura para remover eventuais resíduos de fabricação.

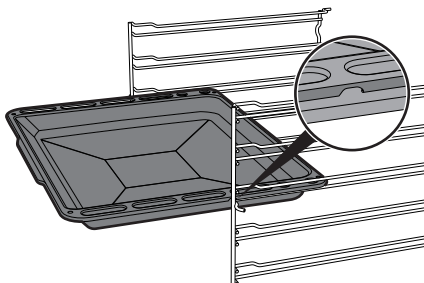
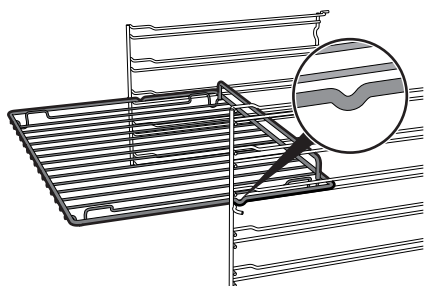
3.3 Utilização dos acessórios

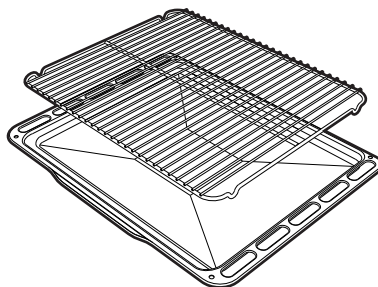
Grelhas e tabuleiros

As grelhas e os tabuleiros devem ser inseridos nas guias laterais até ao ponto de paragem.

- Os bloqueios mecânicos de segurança que impedem a extracção da grelha devem ser voltados para baixo e para a parte posterior do forno.

Introduza delicadamente no forno as grelhas e os tabuleiros até à sua retenção.

Limpe os tabuleiros antes de os utilizar pela primeira vez para remover eventuais resíduos de fabricação.

Grelha para tabuleiro

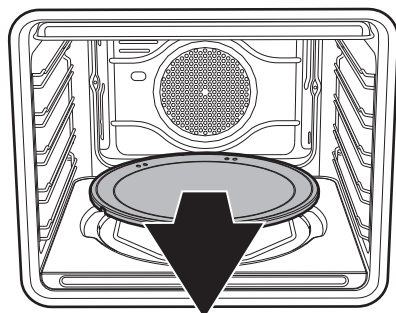
A grelha para o tabuleiro é inserida no interior do tabuleiro. Deste modo é possível recolher a gordura separadamente do alimento em cozedura.

Tampa e chapa para pizza (apenas em alguns modelos)

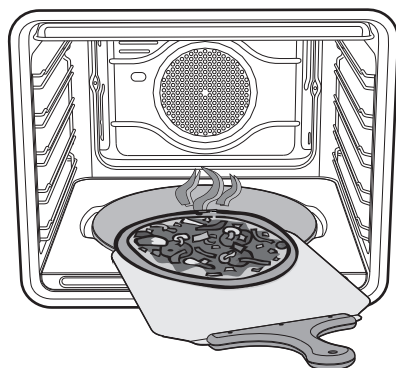
Utilização não correcta

Riscos de danos nas superfícies

- Não utilize a chapa para pizza de maneira diferente da descrita, por exemplo, sobre placas de cozinha a gás ou em vitrocerâmica ou em fornos não preparados.
- Condimente a pizza só depois de extrair a pizza do forno: eventuais manchas de óleo podem prejudicar o aspecto estético e funcional da chapa para pizza.
- Se a chapa para pizza não for utilizada, cubra o fundo com a tampa adequada fornecida.

Com o forno frio, retire do fundo a tampa e insira a chapa para pizza. Faça-o de modo que a chapa seja inserida correctamente no compartimento predeterminado.

Para a cozedura, utilize a função de pizza adequada .

Pá para pizza (apenas em alguns modelos)

Pegue na pá para pizza sempre pelo punhos em madeira e enforne ou desenforne o alimento. Aconselha-se a espargir ligeiramente a superfície de aço com farinha para facilitar o deslizamento dos produtos frescos que, estando húmidos, poderão aderir ao aço.

3.4 Utilização do forno

Ligação do forno

Para ligar o forno:

1. Seleccione a função de cozedura através do botão de funções.
2. Seleccione a temperatura através do botão de temperatura.
3. Seleccione uma cozedura com o temporizador ou uma cozedura manual através do botão do temporizador. Rode em sentido horário para carregar o sinal acústico. Os números correspondem aos primeiros minutos. A regulação é progressiva e podem ser utilizadas posições intermédias entre os números. O sinal acústico de fim da cozedura não interrompe o funcionamento do forno. Rode o botão em sentido anti-horário para o símbolo para realizar uma cozedura manual.

Botões escamoteáveis (apenas em alguns modelos)

Para aceder aos botões de comando é necessário premir nos botões para os extrair do seu compartimento.

Durante o funcionamento normal do aparelho é possível empurrá-los a fundo até à paragem para fazer com que voltem a entrar na sua cavidade.

Lista das funções

Eco

A combinação entre o grill e a resistência inferior é particularmente indicada para a cozedura em prateleira individual, para pouco consumo de energia.

Estático

O calor, proveniente simultaneamente de baixo e de cima, torna este sistema adaptado para cozinhar tipos de alimentos particulares. A cozedura tradicional, denominada também estática, é adaptada para cozinhar um único prato de cada vez. Ideal para assados de qualquer tipo, pão, tortas recheadas, é, de qualquer modo, particularmente indicada para carnes gordas como ganso ou pato.

Grill

O calor proveniente da resistência grill permite obter óptimos resultados de grelhados sobretudo com carne de média/pequena espessura e, em combinação com o espeto rotativo (quando presente), permite dar ao final da cozedura um dourado uniforme. Ideal para salsichas, entrecosto de porco, entremeada. Tal função permite grelhar de modo uniforme grandes quantidades de alimento, de modo particular carne.

Inferior + ventilador

A combinação entre a ventoinha e a única resistência inferior permite concluir a cozedura mais rapidamente. Este sistema é aconselhado para esterilizar ou terminar a cozedura de alimentos já bem cozidos na superfície, mas não no interior, que requerem, por isso, um calor superior moderado. Ideal para qualquer tipo de alimento.

Nos modelos pirolíticos as funções especiais de descongelação e fermentação estão reunidas nesta mesma função.

Grill ventilado

O ar produzido pela ventoinha suaviza a decidida onda de calor gerada pelo grill, permitindo também uma grelhagem excelente mesmo para alimentos de grande espessura. Ideal para pedaços grandes de carne (por ex.: pá de porco).

Estático+ventilador

O funcionamento da ventoinha, associada à cozedura tradicional, assegura também cozeduras homogéneas para receitas complexas. Ideal para biscoitos e tortas, também cozinhados simultaneamente em mais níveis. (Para as cozeduras em mais níveis aconselha-se a utilizar a 2ª e a 4ª prateleira).

Inferior

O calor proveniente apenas de baixo permite concluir a cozedura dos alimentos que necessitam de uma maior temperatura de base, sem consequências para o seu dourado. Ideal para tortas doces ou salgadas, tartes e pizzas.

Turbo

A combinação da cozedura ventilada com a cozedura tradicional permite cozinhar com extrema rapidez e eficácia diversos alimentos em vários planos, sem a transmissão de odores ou sabores. Ideal para alimentos de grande volume que necessitam de cozeduras intensas.

Circular ventilada

A combinação entre a ventoinha e a resistência circular (incorporada na parte posterior do forno) permite a cozedura de diversos alimentos em mais planos, desde que necessitem das mesmas temperaturas e do mesmo tipo de cozedura. A circulação de ar quente assegura uma repartição instantânea e uniforme do calor. Será possível, por exemplo, cozinhar ao mesmo tempo (em várias prateleiras) peixe, verduras e biscoitos sem qualquer mistura de odores e sabores.

Descongelação

A descongelação rápida é favorecida pela activação da ventoinha apropriada e da resistência superior que asseguram uma repartição uniforme do ar a baixa temperatura no interior do forno.

Pizza

O funcionamento da ventoinha, associada ao grill e à resistência inferior, assegura também cozeduras homogéneas para receitas complexas. Ideal não só para pizzas, mas também para biscoitos e tortas.

3.5 Conselhos para a cozedura

Conselhos gerais

- Utilize uma função ventilada para obter uma cozedura uniforme em vários níveis.
- Aumentar as temperaturas não abrevia os tempos de cozedura (os alimentos poderão ficar muito cozidos no exterior e pouco cozidos no interior).

Conselhos para a cozedura de carne

- Os tempos de cozedura variam em função da espessura, da qualidade do alimento e do gosto do consumidor.
- Utilize um termómetro para carnes durante os assados ou simplesmente carregue com uma colher no assado. Se este estiver duro está pronto, caso contrário, deve-se ainda deixar assar durante alguns minutos.

Conselhos para as cozeduras com Grill e Grill ventilado

- O grelhado de carnes pode ser efectuado tanto com o forno frio, como com o forno pré-aquecido se se pretende mudar o efeito da cozedura.
- Na função Grill ventilado é recomendado o pré-aquecimento do forno antes de grelhar.
- Recomenda-se a disposição dos alimentos no centro da grelha.
- Na função GrIill, aconselha-se rodar o botão de temperatura para o valor mais alto correspondente ao símbolo / para optimizar a cozedura.

Conselhos para a cozedura de bolos e biscoitos

- De preferência, utilize formas escuras de metal: ajudam a absorver melhor o calor.
- A temperatura e a duração da cozedura dependem da qualidade e da consistência da massa.
- Para verificar se o bolo está cozido no interior: no fim da cozedura, espete um palito no ponto mais alto do mesmo. Se a massa não se agarrar ao palito, o bolo está cozido.
- Se o bolo baixar quando for desenfornado, na próxima cozedura diminua a temperatura programada em cerca de 10°C seleccionando eventualmente um tempo maior de cozedura.

Conselhos para descongelação e fermentação

- Coloque os alimentos congelados sem a embalagem num recipiente sem tampa na primeira prateleira do forno.
- Evite a sobreposição dos alimentos.
- Para descongelar a carne utilize uma grelha colocada no segundo nível e um tabuleiro colocado no primeiro nível. Deste modo, os alimentos não ficam em contacto com o líquido da descongelação.
- As partes mais delicadas podem ser cobertas com papel de alumínio.
- Para uma boa fermentação, coloque um recipiente com água no fundo do forno.

Para poupar energia

- Pare a cozedura alguns minutos antes do tempo normalmente usado. A cozedura prosseguirá durante os restantes minutos com o calor acumulado no interior.
- Reduza ao mínimo as aberturas da porta, de forma a evitar dispersões de calor.
- Mantenha o interior do aparelho permanentemente limpo.
- (Quando presente) Se não utilizada, retire a chapa para pizza e insira a tampa no compartimento apropriado.

Utilização

Tabela indicadora das cozeduras

Alimentos	Peso (Kg)	Função	Posição da guia de baixo	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)	
Lasanha	3	Estático	1 ou 2	220 - 230	40 - 50	
Massa no forno	2,5	Estático	1 ou 2	220 - 230	40	
Assado de vitela	1	Estático+ventilador	2	180 - 190	70 - 80	
Lombo de porco	1	Estático+ventilador	2	180 - 190	70 - 80	
Pá de porco	1	Turbo	2	180 - 190	90 - 100	
Coelho assado	1	Circular	2	180 - 190	70 - 80	
Peito de peru	1	Estático+ventilador	2	180 - 190	110 - 120	
Fiambre no forno	1	Turbo	2	180 - 190	190 - 210	
Frango assado	1	Turbo	2	190 - 200	60 - 70	
					Lado 1	Lado 2
Costeleta de porco		Grill ventilado	4	250 - 280	7 - 9	5 - 7
Lombo de porco		Grill	3	250 - 280	9 - 11	5 - 9
Lombo de novilho		Grill	3	250 - 280	9 - 11	9 - 11
Iscas de fígado		Grill ventilado	4	250 - 280	2 - 3	2 - 3
Salsichas		Grill ventilado	3	250 - 280	7 - 9	5 - 6
Almôndegas		Grill	3	250 - 280	7 - 9	5 - 6
Truta salmonada	0,7	Inferior + ventilador	2	160 - 170	35 - 40	
Pizza		Circular	1	280	8	
Pão		Circular	2	190 - 200	30 - 35	
Pão focaccia		Circular	2	180 - 190	15 - 20	
Rosca		Circular	2	160 - 170	50 - 55	
Tarte		Circular/Estático	2	160 - 170	30 - 40	
Massa tenra		Circular	2	160 - 170	20 - 25	
Tortellini recheados		Circular	2	170	20 - 25	
Bolo paraíso		Circular/Estático	2	170	50 - 60	
Profiteroles		Circular	2	150 - 160	40 - 50	
Pão-de-ló		Circular	2	150 - 160	45 - 50	
Bolo de arroz		Circular/Estático	2	160 - 170	50 - 60	
Brioches		Circular	2	160	25 - 30	
Torta de mel		Estático	3	180	60	

Os tempos indicados na tabela não compreendem os tempos de pré-aquecimento e são indicativos.

4 Limpeza e manutenção

4.1 Advertências

Utilização não correcta

Riscos de danos nas superfícies

- Não utilize jactos de vapor para limpar o aparelho.
- Nas partes em aço ou tratadas na superfície com acabamentos metálicos (por ex: anodizações, niquelagens, cromagens) não utilize produtos para a limpeza que contenham cloro, amoníaco ou lixívia.
- Nas partes em vidro não utilize detergentes abrasivos ou corrosivos (por exemplo, produtos em pó, removedores de manchas e palhas de aço).
- Não utilize materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados.

4.2 Limpeza das superfícies

Para uma boa conservação das superfícies, é necessário limpá-las regularmente no final de cada utilização, após as ter deixado arrefecer.

4.3 Limpeza diária normal

Utilize sempre e apenas produtos específicos que não contenham abrasivos ou substâncias ácidas à base de cloro.

Deite o produto num pano húmido e passe sobre a superfície, enxagúe cuidadosamente e seque com um pano macio ou com um pano em microfibra.

4.4 Manchas de alimentos ou resíduos

Evite absolutamente a utilização de esfregões de aço e raspadores cortantes para não danificar as superfícies.

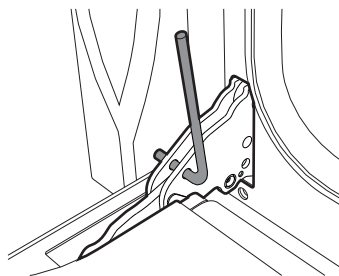
Utilize os produtos normais, não abrasivos, servindo-se eventualmente de utensílios de madeira ou de plástico. Enxagúe muito bem e seque com um pano macio ou com um pano em microfibra.

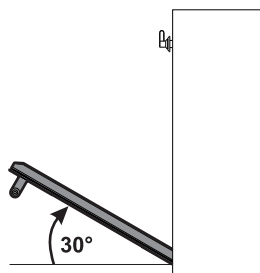
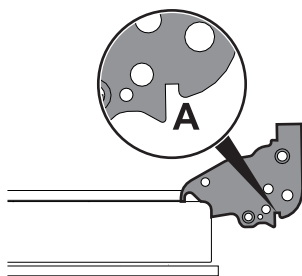
Evite deixar secar no interior do aparelho resíduos de alimentos à base de sacarina (por ex. compota), pois podem danificar o esmalte no interior do aparelho.

4.5 Desmontagem da porta

Para facilitar as operações de limpeza, é aconselhável retirar a porta e colocá-la sobre um pano de prato.

Para retirar a porta, proceda da seguinte forma:

1. Abra completamente a porta e insira dois pernos nos orifícios das dobradiças indicados na figura.

2. Segure a porta pelos dois lados com ambas as mãos, levante-a até formar um ângulo de cerca de 30º e extraia-a.

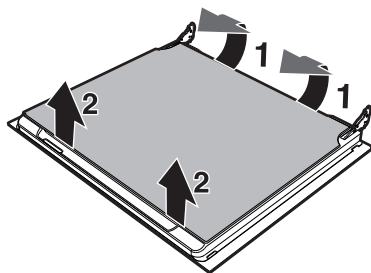
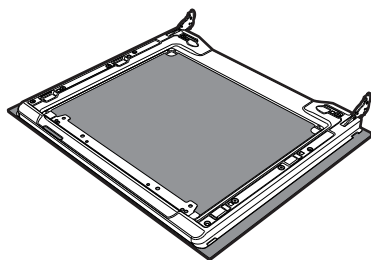
PT

3. Para voltar a montar a porta, introduza as dobradiças nas respectivas fendas situadas no forno assegurando-se que os sulcos **A** fiquem totalmente apoiados nas fendas. Baixe a porta e uma vez colocada remova os pernos dos orifícios das dobradiças.

4.6 Limpeza dos vidros da porta

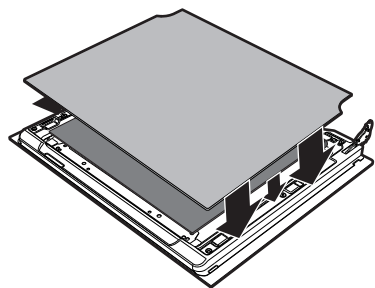
Aconselha-se a manter os vidros da porta sempre bem limpos. Utilize papel absorvente de cozinha. Para a sujidade mais resistente, lave com uma esponja húmida e detergente comum.

Aconselha-se a utilização de produtos para limpeza distribuídos pelo fabricante.

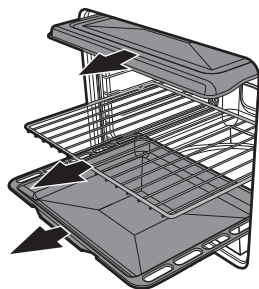
4.7 Desmontagem dos vidros interiores

Para facilitar as operações de limpeza, os vidros interiores que compõem a porta podem ser desmontados.

1. Retire o vidro interior puxando-o delicadamente para cima na parte posterior, seguindo o movimento indicado pelas setas (**1**).
2. Em seguida, puxe o vidro para cima na parte anterior (**2**). De tal modo, desprendem-se os 4 pernos fixados ao vidro das suas cavidades na porta.

3. Limpe o vidro exterior e os anteriormente retirados. Utilize papel absorvente de cozinha. Em caso de sujidade persistente, lave com uma esponja húmida e detergente neutro.

4. Reintroduza os vidros na ordem inversa à da remoção.
5. Volte a colocar o vidro interior. Preste atenção para centrar e encaixar os 4

pernos nas suas cavidades na porta com uma ligeira pressão.

4.8 Limpeza do interior do forno

Para uma boa conservação do forno, é necessário limpá-lo regularmente após o ter deixado arrefecer.

Extraia todas as partes susceptíveis de remoção.

Limpe as grelhas do forno com água e detergentes não abrasivos, enxagúe e seque com cuidado as partes húmidas.

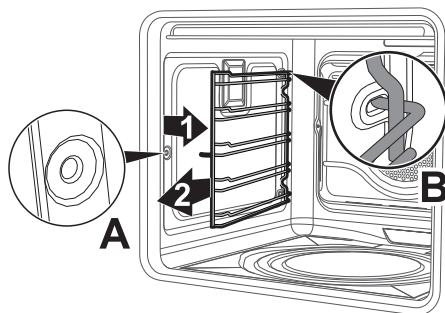
Aconselha-se fazer funcionar o forno à temperatura máxima durante cerca de 15/20 minutos depois de ter utilizado produtos específicos, a fim de eliminar eventuais resíduos.

Para facilitar as operações de limpeza, aconselha-se a retirar a porta.

Remoção das armações de suporte das grelhas/ tabuleiros

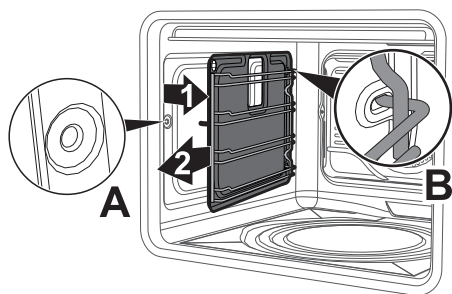
A remoção das armações das guias permite uma posterior facilidade de limpeza das partes laterais. Esta operação é efectuada sempre que se utilize o ciclo de limpeza automática (apenas em alguns modelos).

Para retirar as armações das guias: Puxe a armação para o interior do forno de forma a desprendê-la do encaixe **A**, em seguida, extraia-as das cavidades situadas na parte de trás **B**.

No fim da limpeza, repita as operações acabadas de descrever para voltar a colocar as armações das guias.

Remoção dos painéis com autolimpeza e das armações de suporte das grelhas/ tabuleiros

A remoção das armações das guias permite uma posterior facilidade de limpeza das partes laterais. Esta operação é efectuada sempre que se utilize o ciclo de limpeza automática (apenas em alguns modelos).

Para retirar as armações das guias: Puxe a armação para o interior do forno de forma a desprendê-la do encaixe **A**, em seguida, extraia-as das cavidades situadas na parte de trás **B**.

No fim da limpeza, repita as operações acabadas de descrever para voltar a colocar as armações das guias.

Regeneração dos painéis com autolimpeza (ciclo de catálise)

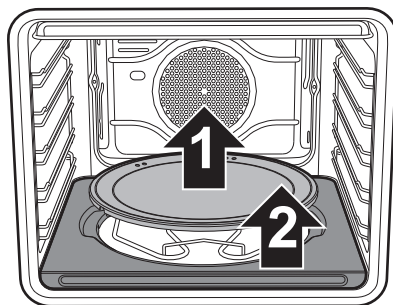
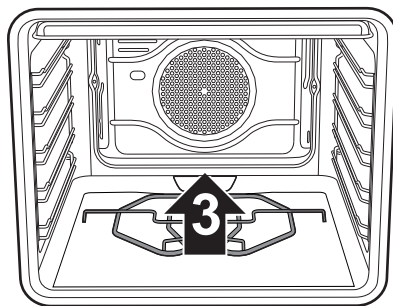
O ciclo de regeneração dos painéis de autolimpeza é um método de limpeza através de aquecimento, adaptado para remover pequenos resíduos de gordura e não à base de açúcar.

1. Limpe em primeiro lugar o fundo e a protecção superior com um pano em microfibra embebido em água e detergente neutro para loiça. Enxagúe bem.
2. Defina um ciclo de regeneração seleccionando uma função ventilada à máxima temperatura durante uma hora.
3. Se os painéis se encontrarem especialmente sujos após o ciclo de regeneração, desmonte-os e lave-os com detergente neutro para loiça. Enxagúe-os e seque-os.

Volte a montar os painéis e defina uma função ventilada à temperatura de 180°C durante uma hora, de forma a secá-los bem.

Aconselha-se que efectue o ciclo de regeneração dos painéis com autolimpeza a cada 15 dias.

Apenas nos modelos pizza:

Remova, nesta ordem, a tampa da chapa para pizza (**1**) e a base (**2**) na qual ela está colocada. A base deve ser levantada em alguns milímetros e, em seguida, extraída.

Levante em alguns centímetros a extremidade da resistência inferior (**3**) e limpe o fundo do forno.

Volte a adaptar a base de apoio da chapa para pizza empurrando-a até à retenção contra a parte de trás do forno e baixe-a até que a pequena placa da resistência encaixe na base da mesma.

Limpeza da placa para pizza

A placa para pizza é lavada separadamente de acordo com as seguintes dicas:

A pedra deve ser limpa depois de cada utilização. Não proceder a um novo aquecimento se esta estiver incrustada. Para a limpeza, verte 50 cc de vinagre sobre a placa, deixe actuar durante 10 minutos, depois remova-o esfregando com uma esponja com malha metálica ou abrasiva. Enxagúe com água e deixe secar.

- Antes de proceder à limpeza propriamente dita, remova a sujidade queimada da pedra com o auxílio de uma espátula metálica ou de um raspador utilizado para a limpeza das placas de cozinha de vitrocerâmica;
- Para obter a melhor limpeza, a pedra deve estar ainda morna ou então deve ser lavada com água quente.
- Utilize esponjas com malha metálica ou scotch-brite abrasivas, embebidas em limão ou vinagre.
- Não utilize detergentes.
- Não lave em máquinas de lavar louça.
- Não deixe a pedra de molho.
- A pedra húmida não deve ser utilizada antes de 8 horas do término das operações de limpeza.
- Com o passar do tempo, podem aparecer gretas na superfície da pedra. Este fenómeno é normal, sendo causado pela dilatação dos esmaltes que revestem a pedra quando submetidos a elevadas temperaturas.

4.9 Vapor Clean: limpeza assistida do forno (apenas em alguns modelos)

O Vapor Clean é um procedimento de limpeza assistida que facilita a remoção da sujidade. Graças a este procedimento é possível limpar o interior do forno com extrema facilidade. Os resíduos de sujidade são amolecidos pelo calor e pelo vapor de água facilitando a sua remoção seguinte.

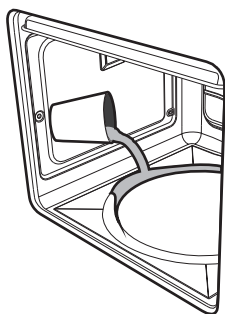
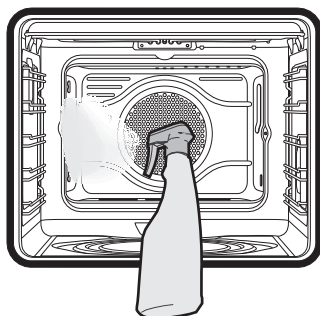
Utilização não correcta

Riscos de danos nas superfícies

- Remova do interior do forno resíduos consistentes de alimento ou derrames derivados de cozeduras anteriores.
- Realize as operações de limpeza relativas à limpeza assistida apenas com o forno frio.

Operações preliminares

Antes de accionar o Vapor Clean:

- Retire todos os acessórios do interior do forno. A protecção superior pode ser mantida no interior do forno.
- Nos modelos com painéis de autolimpeza removê-los.
- Verta cerca de 40 cc de água no fundo do forno. Preste atenção para que não saia da cavidade.

- Com um nebulizador de borrifar, nebulize uma solução de água e detergente de loiça no interior do forno. Dirija o borrifo para as paredes laterais, para cima, para baixo e para o deflector (apenas nos modelos sem painéis catalíticos).

- Feche a porta.

Aconselha-se a efectuar no máximo 20 nebulizações.

Programação do Vapor Clean

1. Rode o botão de funções e o botão de temperatura para o símbolo .
2. Defina uma duração de cozedura de 18 minutos por meio do botão do temporizador.
3. No fim do ciclo de limpeza Vapor Clean, o temporizador desactiva os elementos de aquecimento do forno, entra em funcionamento o sinal acústico.

Final do ciclo de limpeza Vapor Clean

4. Abra a porta e remova a sujidade menos persistente com um pano em microfibra.
5. Nas incrustações mais resistentes utilize uma esponja anti-arranhão com filamento de arame.
6. Em caso de resíduos de gordura, é possível utilizar produtos específicos para a limpeza dos fornos.
7. Retire a água residual do interior do forno.

Para uma melhor higiene e para evitar que os alimentos ganhem um cheiro desagradável, efectue uma secagem do forno com uma função ventilada a 160°C durante cerca de 10 minutos.

Aconselha-se o uso de luvas em borracha durante estas operações.

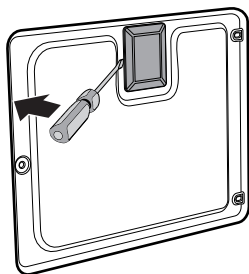
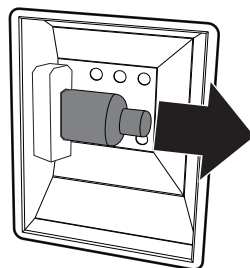
Para facilitar a limpeza manual das partes mais difíceis de alcançar, aconselha-se a retirar a porta.

4.10 Manutenção extraordinária

Partes sob tensão eléctrica
Perigo de electrocussão

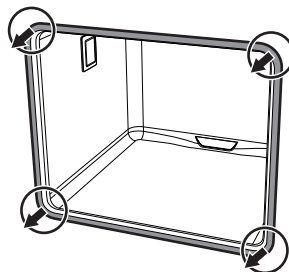
- Desligue a alimentação eléctrica do forno.

Substituição da lâmpada de iluminação interna

1. Retire todos os acessórios do interior do forno.
2. Retire as armações de suporte das grelhas/tabuleiros.
3. Retire a tampa da lâmpada com a utilização de uma ferramenta (por exemplo, uma chave de fendas).

4. Desenrosque e retire a lâmpada.

Não toque na lâmpada de halogéneo directamente com os dedos, mas utilize uma cobertura isolante.

5. Substitua a lâmpada por uma semelhante (40W).
6. Volte a montar a cobertura correctamente deixando a aresta interna do vidro voltada para a porta.
7. Prima totalmente a tampa de forma a que encaixe perfeitamente no suporte da lâmpada.

Desmontagem do vedante

Para uma limpeza cuidadosa do forno, o vedante da porta é desmontável. Nos quatro ângulos estão colocados ganchos que o fixam ao rebordo. Puxe para o exterior dos 4 cantos os rebordos do vedante para desprender os ganchos.

5 Instalação

5.1 Ligação eléctrica

Tensão eléctrica

Perigo de electrocussão

- Providencie para que a ligação eléctrica seja realizada por pessoal técnico qualificado.
- É obrigatória a ligação à terra de acordo com as modalidades previstas pelas normas de segurança da instalação eléctrica.
- Desligue a alimentação eléctrica geral.

Informações gerais

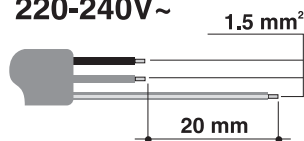
Verifique que as características da rede eléctrica sejam adaptadas aos dados indicados na chapa.

A chapa de identificação, com os dados técnicos, o número de série e a marca está, de forma visível, colocada no aparelho.

A chapa nunca deverá ser removida.

O aparelho funciona a 220-240 V~.

Utilize um cabo tripolar do tipo H05V2V2-F (cabo de 3 x 1,5 mm^2, com referência à secção do condutor interno).

Providencie a ligação de terra com um cabo mais comprido do que os outros, pelo menos, em 20 mm.

Ligação fixa

Coloque na linha de alimentação um dispositivo de interrupção omnipolar, em conformidade com as regras de instalação.

O dispositivo de interrupção deve estar situado numa posição facilmente acessível e próxima do aparelho.

Ligação com ficha e tomada

Verifique se a ficha e a tomada são do mesmo tipo.

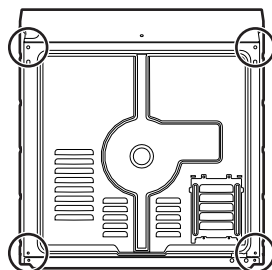
Evite a utilização de reduções, adaptadores ou derivadores porque poderiam provocar aquecimentos ou queimaduras.

5.2 Substituição do cabo

Tensão eléctrica

Perigo de electrocussão

- Desligue a alimentação eléctrica geral.

1. Desaparafuse os parafusos da caixa da parte trás e retire a caixa para aceder à placa de bornes.

2. Substitua o cabo.
3. Assegure-se que os cabos (forno ou eventual placa de cozinha) sejam encaminhados de forma correcta, de modo a evitar qualquer contacto com o forno.

5.3 Colocação

Aparelho pesado

Perigo de ferimento por esmagamento

- Coloque o aparelho no móvel com a ajuda de uma segunda pessoa.

Pressão na porta aberta

Riscos de danos ao aparelho

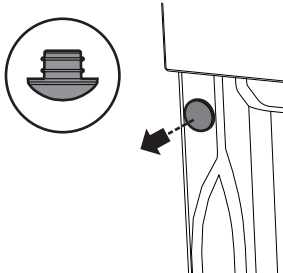
- Não use a porta aberta como alavanca para colocar o aparelho no móvel.
- Não exerça pressões excessivas na porta aberta.

Geração de calor durante o funcionamento do aparelho

Risco de incêndio

- Verifique que o material do móvel seja resistente ao calor.
- Verifique que o móvel disponha das aberturas necessárias.

Virolas de fixação

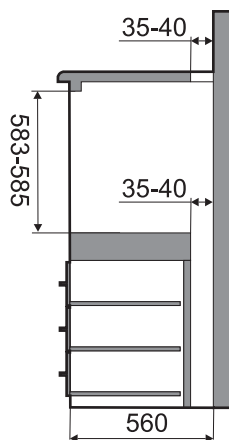
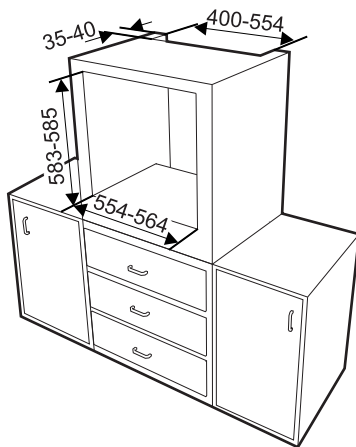
Retire as tampas da virola introduzidas na parte frontal do forno.

Coloque o aparelho no encaixe.

Fixe o aparelho ao móvel com os parafusos.

Cubra as virolas com as tampas anteriormente retiradas.

Dimensões totais do aparelho (mm)

PT

Encaixe sob bancadas (mm)

Certifique-se de que a parte posterior/inferior do móvel disponha de uma abertura de cerca de 60 mm.

Encaixe em coluna (mm)

Certifique-se de que a parte superior/posterior do móvel possua uma abertura de cerca de 35 a 40 mm de profundidade.